

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Мясная гастрономия

Домашняя буженина с маринованными овощами и лечо
Балык из свиной корейки с пряной грушей и соусом хрен
Пастроми из индейки с соусом манго и ананасом
Ростбиф с печеным перцем Ромиро и рукколой
Утиная грудка горячего копчения, с ягодным соусом и виноградной сферой

Рыбные деликатесы

Масляная рыба горячего копчения, глазированная соусом «сладкий чили»
Филе лосося шеф-посола
Татаки из тунца с соусом Юдзу
Филе форели холодного копчения

Изысканный морской микс

Креветки Ванамей
Шупальца кальмара с соусом Песто
Угорь в соусе Терияки
Маринованные «Гигант Киви» мидии в соусе Наполи

Ассорти сыров

(сыры: Пармезан, Маасдам, Чеддер, Сулугуни. Виноград, орехи, крекер, ягоды)

Овощное подворье

(огурцы, томаты, свежие листья салата, сладкий перец, зелень)

Традиционный новогодний салат

«Оливье» с ветчиной и цыпленком

Горячая закуска

Мильфей из баклажан и томатов с сыром Моцарелла

Горячее блюдо (1 на выбор)

Антрекот из говяжьей вырезки с соусом Бургиньон и картофельным кремом
Торнедо из форели со спаржей и креветками

Десерт

Десерт «Анна Павлова»
Фруктовое плато
Ассорти мини-булочек с пряным маслом

Напитки

Морс ягодный
Чай/кофе

Безлимитное игристое

Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Холодные закуски

Овощное крудите 40 г

Салат «Оливье» с куриным филе 120 г

Шпакка с салями, сыром и овощами 110 г

Шпакка черри-моцарелла 50 г



Горячая закуска

Стрипсы с соусом Тысяча островов 135 г

Горячее блюдо

Хот дог Бриошь с соусами и хрустящим луком 330 г



Десерт

Профитроли с мороженым 115 г

Мандарины 100 г

Напитки

Морс ягодный 0,25

Молочный коктейль 0,25

